

HAUS, 2380 PERCHTOLDSDORF

Haus Perchtoldsdorf nahe Wien

Objektnummer: ZISY1

Online ansehen und mieten

Zeitraum	25.11. - 25.12.2026
Personenanzahl	2
Gesamtbetrag inkl. Ust.	€ 3.771,72
Kaution	€ 2.800,00

Das Haus befindet sich in einer ruhigen Lage in Perchtoldsdorf. Das Zentrum ist in ca 10 Minuten fussläufig zu erreichen. Busstation in unmittelbarer Nähe.

Wohnfläche
140m²

Maximalbelegung
4 Personen

Gesamte Unterkunft
2 Private Badezimmer 2 getrennte Schlafzimmer 1 Wohn-Schlafzimmer

1. Stockwerk

Check-in
11:00 - 20:00 Uhr

Check-out
11:00 - 11:00 Uhr

Schlafmöglichkeiten

Schlafzimmer 1



1x Doppelbett (2 m x 2 m)

Schlafzimmer 2



1x Doppelbett (1,60 m x 2 m)



1x Kinder/Babybett

Wohnen & Schlafen



1x Einzelbett

Beschreibung zur Unterkunft

Unser 140 m2 Haus mit Garten bietet Platz für maximal 5 Personen. Im Untergeschoss befinden sich ein grosszügiger Wohnraum, Esszimmer, große Küche mit Ausgang in den Garten, Vorraum und Toilette mit Waschtisch.
Im Obergeschoss finden Sie 2 Schlafräume, 1 Badezimmer mit Waschtisch und Badewanne und 1 Bad mit Dusche und Toilette.
Im Sommer ist der Pool nutzbar.

Ausstattung & Merkmale

Grundausstattung

- Terrasse
- Internet/Wlan
- TV
- Privater Trockner
- Handtücher
- Staubsauger
- Reinigungsutensilien
- Garten
- Musikanlage/Dockingstation
- Private Waschmaschine
- Bettwäsche
- private Toilette
- Bügeleisen & Bügelbrett
- Haartrockner

Pool

- Outdoor Pool

Erstversorgung

- Toilettenpapier
- Seife
- Shampoo
- Nespressokapseln

Küche

- Eigene Küche
- Gläser/Geschirr
- Geschirrspüler
- Kochutensilien
- Espressomaschine
- Mikrowelle

Informationen

- Rauchen verboten
- Schreibtisch/Arbeitsplatz
- Haustiere auf Anfrage
- Kurzparkzone kostenlos
- Privater Eingang

Bildergalerie









































18:38

diegenussfreundin.de

Für die Glasur:

- 200 g Puderzucker
- 2 EL Wasser
- 1 Spritzer Amaretto oder Rum Optional!

Anleitungen

1. Für die Honigmasse Honig, Zucker und Wasser in einem kleinen Topf langsam erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Nicht kochen, dann leicht abkühlen lassen.
2. Für den Teig Mehl, Backpulver, Kakao, Salz und die Gewürze (Nelken, Zimt, Kardamom) in einer Schüssel mischen. Butter in kleinen Stücken, Eier und die abgekühlte Honigmasse dazugeben. Alles zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Den Teig einwickeln in Folie und für etwa 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Nach Ende der Gehzeit den Teig in 3 gleich große Stränge Rollen formen (etwa 2 cm dick). Die Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und etwa 15 Minuten backen. Sie sollten durchgebacken, aber nicht zu hart sein.
5. Für die Glasur Puderzucker sieben und erst mit 2 EL Wasser glattrühren. Dann schluckweise Amaretto oder Rum zufügen, bis die Glasur schön dickflüssig, aber streichfähig ist. Das Magenbrot noch warm direkt mit der Glasur bestreichen. 5 Minuten antrocknen lassen und dann direkt in Schräge Stücke abschneiden.

Bonus-Tipp für eine Schokoladen-Glasur s. oben im Text!



19:02

Abnehmen mit Rezepten - Leichter Leben · Beitreten

Katy Childs · 3 Std. ·

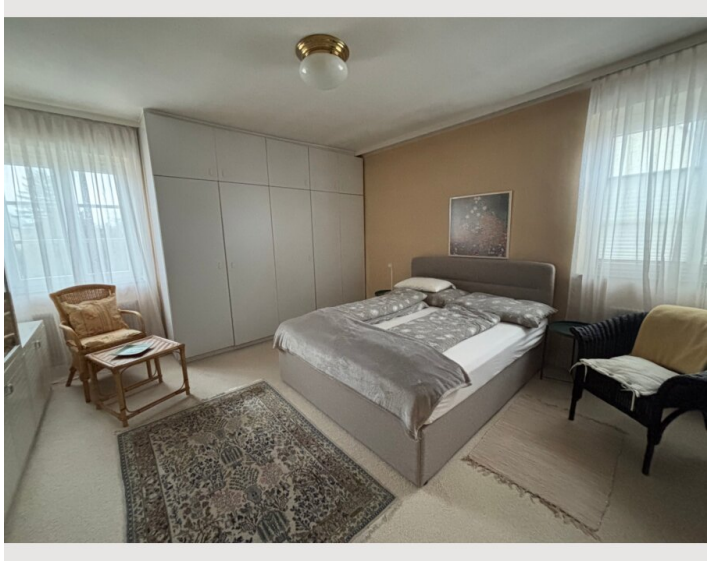
Gesunder Lebkuchen (ohne raffinierten Zucker)

Zutaten (für ca. 12 Stück)
- 200 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 100 g Haferflocken (fein gemahlen)
- 2 Eier
- 80 g Honig oder Ahornsirup
- 60 g Apfelmark (ungesüßt)
- 1 TL Zimt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Optional: 50 g gehackte Datteln, Feigen oder Rosinen
- Optional: Zartbitterschokolade (70 %+) zum Überziehen

Zubereitung
1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Haferflocken im Mixer fein mahlen, bis sie mehlartig sind.
3. Alle trockenen Zutaten (Nüsse, Hafermehl, Gewürze, Backpulver, Salz) in einer Schüssel mischen.
4. Eier, Honig/Ahornsirup und Apfelmark in einer zweiten Schüssel verrühren.
5. Flüssige und trockene Zutaten zusammenfügen, optional Trockenfrüchte unterheben.
6. Mit einem Esslöffel kleine Häufchen auf ein Backblech (mit Backpapier) setzen und leicht

Als Doris Leitgeb öffe...





Infrastruktur

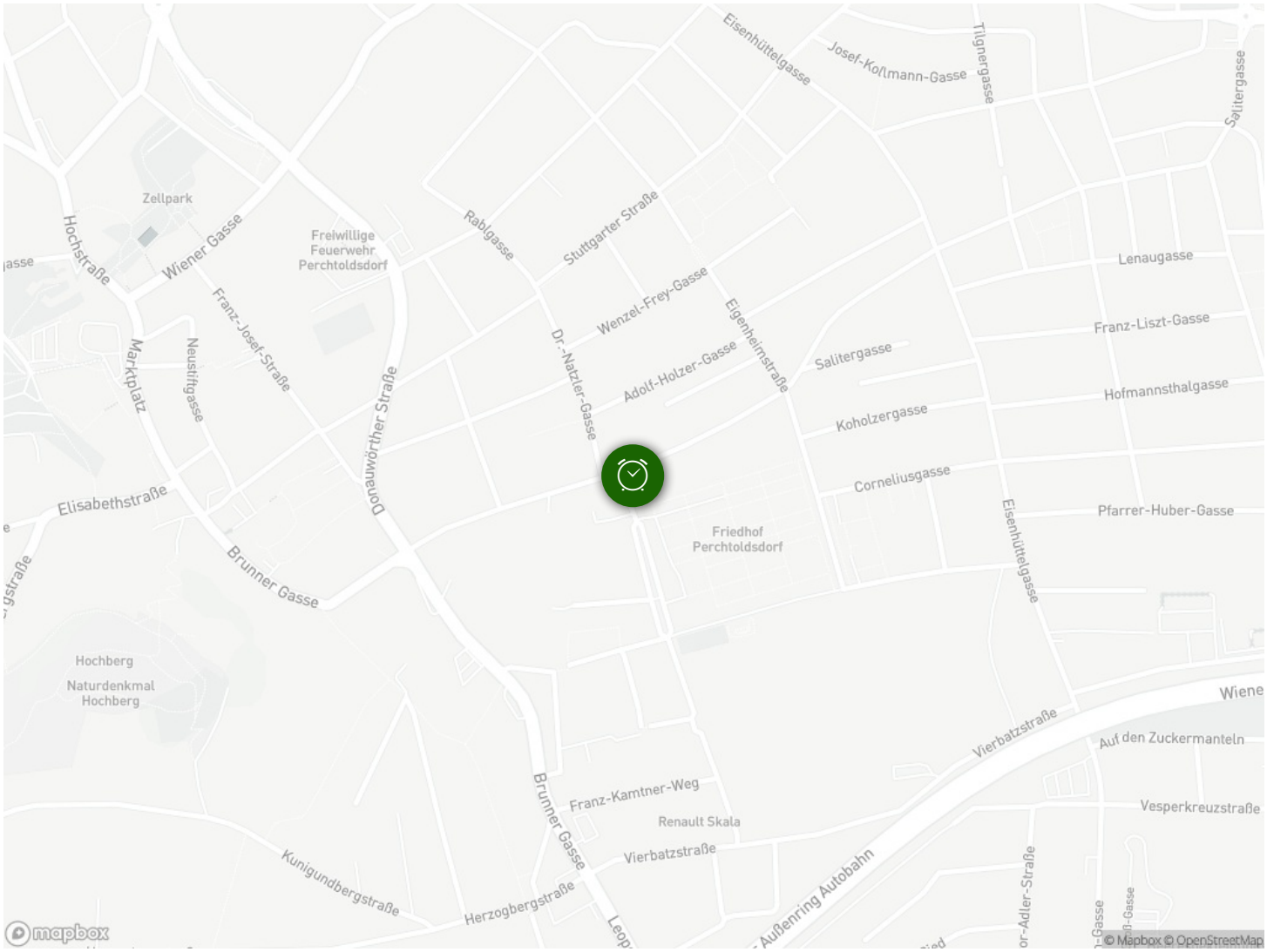
fussläufig in 10 Minuten zu erreichen

fussläufig in 10 Minuten zu erreichen

in 20 Metern

in unmittelbarer Nähe befindet sich die Busstation, der Bahnhof ist fussläufig in 10 Minuten zu erreichen.
Lebensmittelgeschäft ist fussläufig in 10 Minuten zu erreichen.
Parkplätze befinden sich kostenfrei vor dem Haus.

Lage


Eisenhüttelgasse
Josef-Koflmann-Gasse
Tilgnergasse
Salitergasse
Zellpark
Hochstraße
Wiener Gasse
Freiwillige Feuerwehr Perchtoldsdorf
Rablgasse
Stuttgarter Straße
Lenaugasse
Franz-Josef-Straße
Wenzel-Frey-Gasse
Eigenheimstraße
Franz-Liszt-Gasse
Marktplatz
Neustiftgasse
Dr.-Natzler-Gasse
Adolf-Holzer-Gasse
Salitergasse
Hofmannsthalgasse
Donauwörther Straße
Koholzergasse
Corneliusgasse
Elisabethstraße
Pfarrer-Huber-Gasse
Friedhof Perchtoldsdorf
Brunner Gasse
Eisenhüttelgasse
Hochberg
Naturdenkmal Hochberg
Wiene
Vierbatzstraße
Auf den Zuckermanteln
Franz-Kamtner-Weg
Brunner Gasse
Vesperkreuzstraße
Renault Skala
Vierbatzstraße
Kunigundbergstraße
Herzogbergstraße
Außenring Autobahn
mapbox
© Mapbox © OpenStreetMap