



HAUS, 2380 PERCHTOLDSORF

## Haus Perchtoldsdorf nahe Wien

Objektnummer: ZISY1

[Online ansehen und mieten](#)

<b>Zeitraum</b>	14.02. - 14.03.2026
<b>Personenanzahl</b>	2
<b>Gesamtbetrag</b> inkl. Ust.	€ 3.532,28
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

140m<sup>2</sup>



### Maximalbelegung

4 Personen



### Gesamte Unterkunft <sup>?</sup>

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 m<sup>2</sup> 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



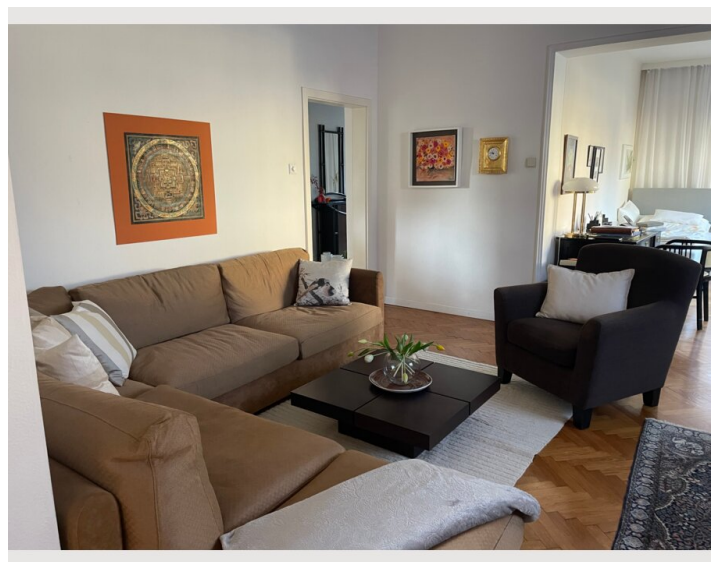
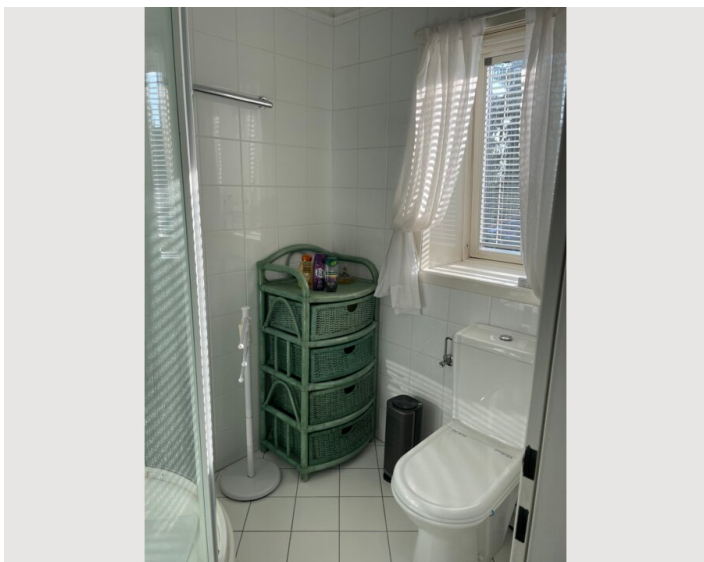
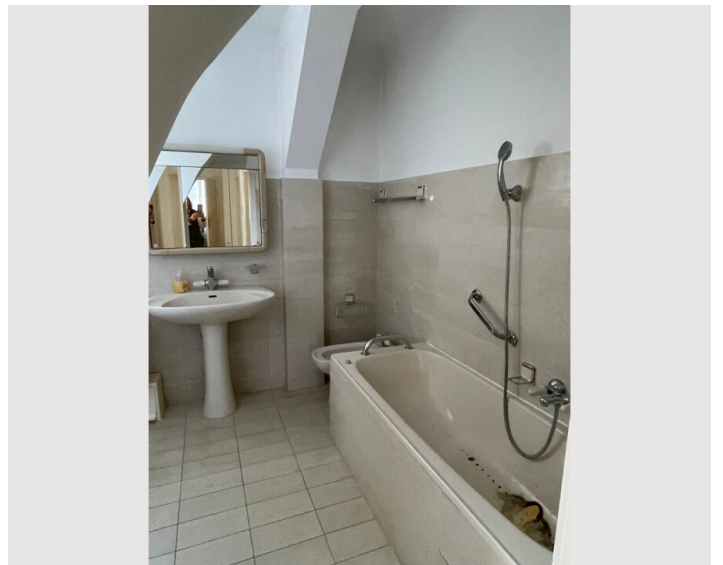
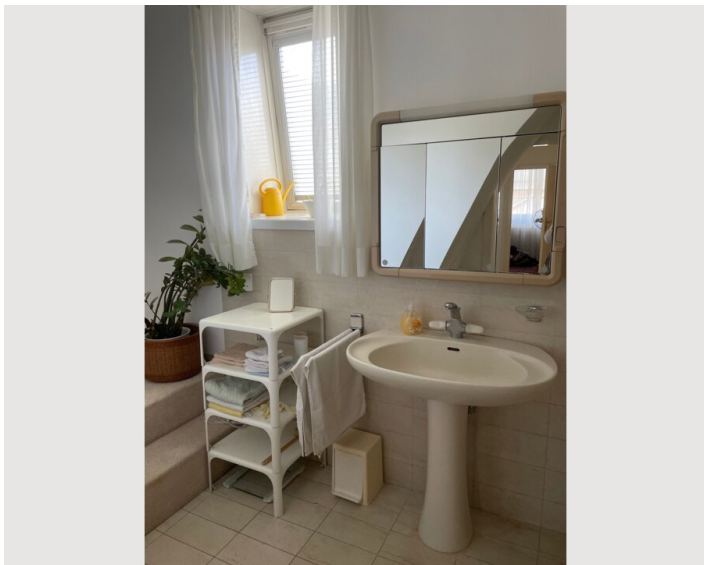
### Küche

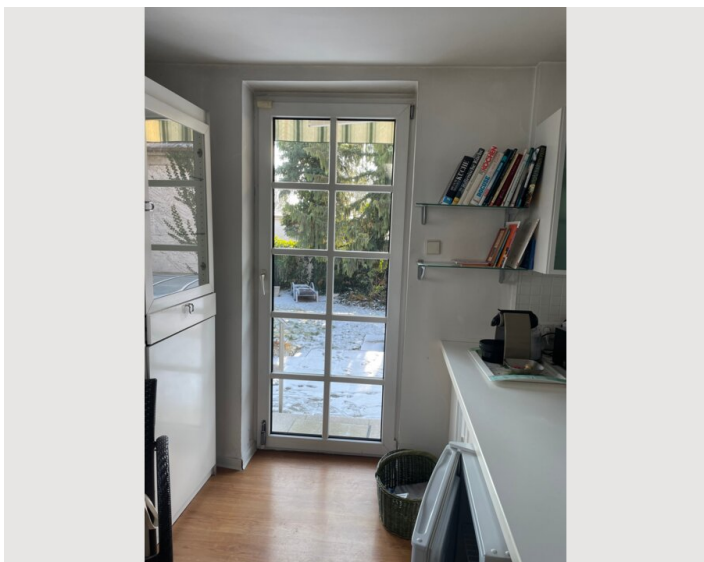
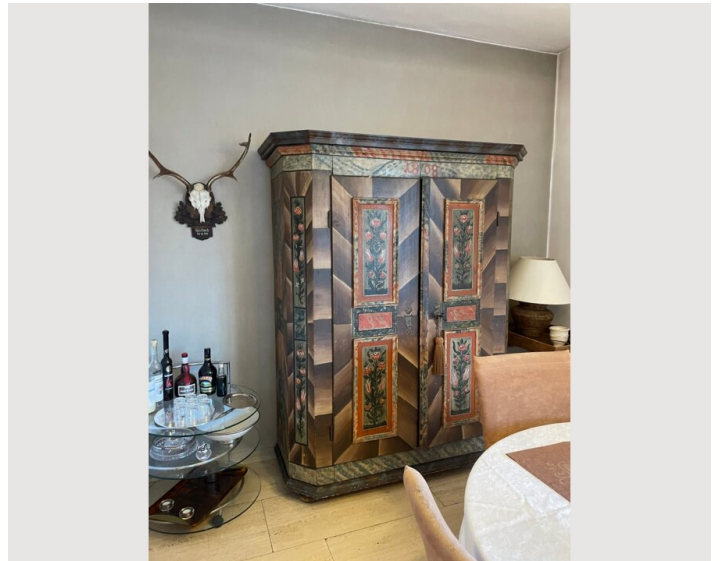
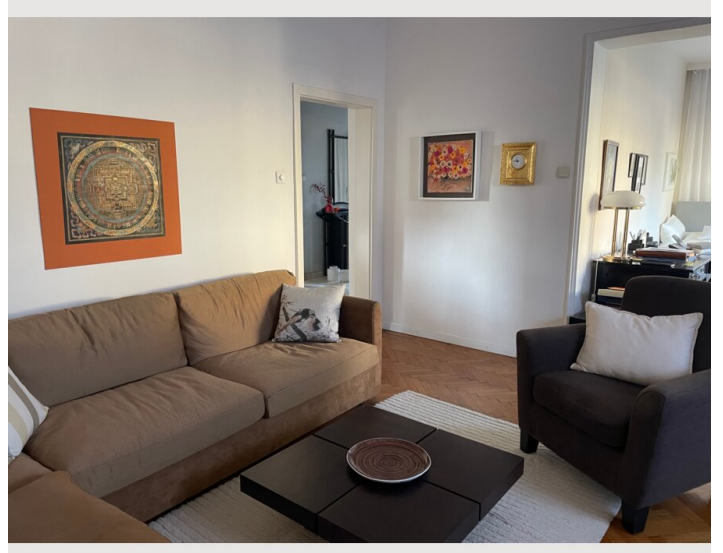
- Eigene Küche
- Gläser/Geschirr
- Geschirrspüler
- Kochutensilien
- Espressomaschine
- Mikrowelle

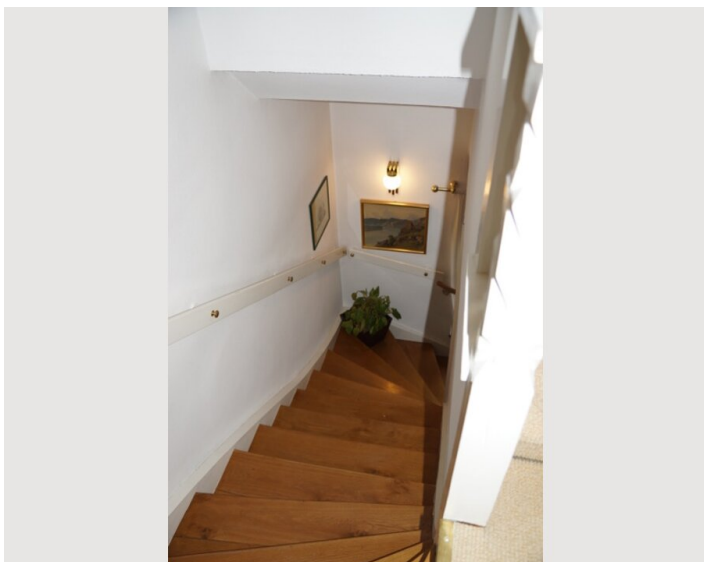
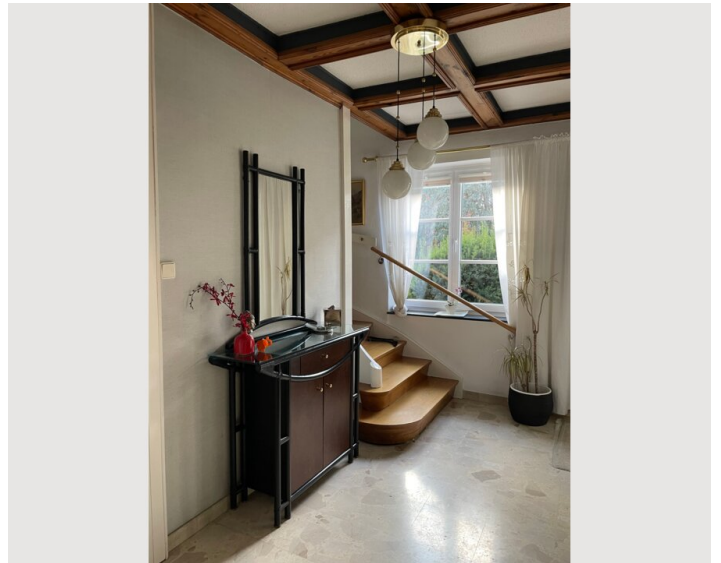
## Informationen

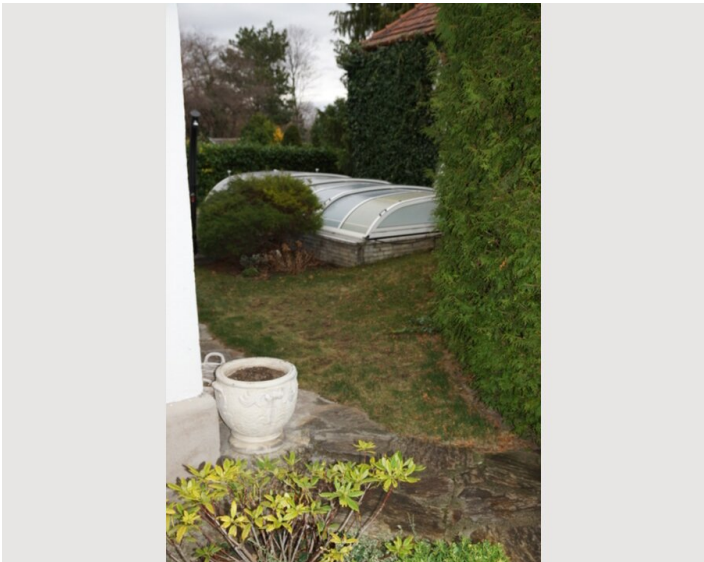
- Rauchen verboten
- Schreibtisch/Arbeitsplatz
- Haustiere auf Anfrage
- Kurzparkzone kostenlos
- Privater Eingang

## 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 glatrühren. 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. · G

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 Apfelmarmelade (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 mehlig sind.
3. Alle trockenen Zutaten (Nüsse, Hafermehl, Gewürze, Backpulver, Salz) in einer Schüssel mischen.
4. Eier, Honig/Ahornsirup und Apfelmarmelade 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 öffne...

19:02

366

18 Kommentare

17 Mal geteilt

Gefällt mir

Kommentieren

Teilen

Abnehmen mit Rezepten - Leichter Leben

Beitreten

Katy Childs · 3 Std. · G

Gesunder Lebkuchen (ohne ra... Mehr anzeigen)

**GESUNDER LEBKUCHEN**

200 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

100 g Haferflocken (fein gemahlen)

2 Eier

80 g Honig oder Ahornsirup

50 g Apfelmarmelade

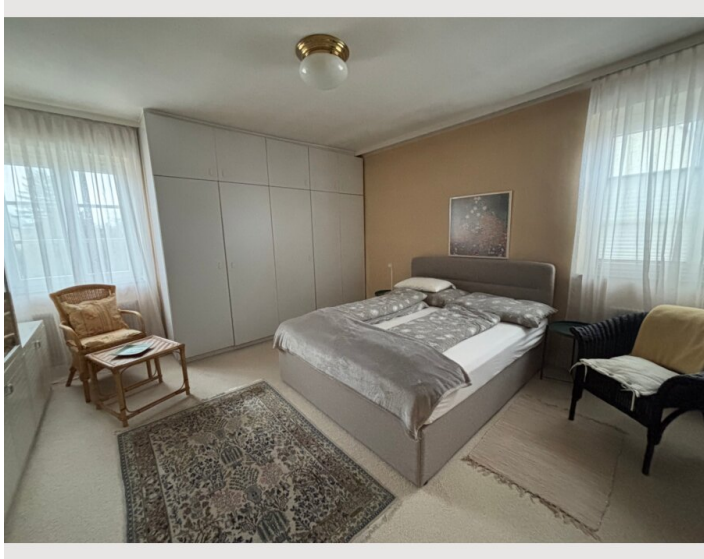
1 TL Backpulver

1 TL Zimt

1 TL Lebkuchengewürz

Was sind gesunde Backzutaten? Wie kann...

Tel.: +43 662 23 10 55 · Email: office@kurzzeitmiete.at · www.kurzzeitmiete.at



### 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

