



HOUSE, 2380 PERCHTOLDSORF

Cosy house close to Vienna

Object number: ZISY1

[View and rent online](#)

Period	16/04/ - 16/05/2026
Number of persons	2
Total incl. VAT.	€ 3.771,72
Security deposit	€ 2.800,00

The house is located in a quiet part of the small city Perchtoldsdorf, which is very close to Vienna.



Living space

140m²



Maximum occupancy

4 Persons



Complete accommodation [?]

2 Private bathrooms 2 Separated bedrooms 1 Living-Sleepingroom



1. floor



Check-in

11:00 - 20:00 Clock



Check-out

11:00 - 11:00 Clock

Sleeping options

Bedroom 1



1x Double bed (2 m x 2 m)

Bedroom 2



1x Double bed (1,60 m x 2 m)



1x Children/baby bed

Living & Sleeping



1x Single bed

Descripton of accommodation

The 140 m² house with a garden and an outdoor pool offers room for max. 5 persons on the groundfloor you will find a spacious living room , dining room, large kitchen with exit to the terrace and toilette . on the upper floor we have 2 bed rooms , 1 bathroom with bathtub and 1 bathroom with a shower and a toilet. In the summer months the outdoor pool can be used !

Equipment & Features



Basic equipment

- Terrace
 - Internet/Wifi
 - TV
 - Private dryer
 - Towels
 - Vacuum cleaner
 - Cleaning utensils
 - Garden
 - Music system/docking station
 - Private washing machine
 - Bedclothes
 - Private toilet
 - Iron & ironing board
 - Hairdryer
-



Pool

- Outdoor Pool
-



First supply

- Toilet paper
 - Soap
 - shampoo
 - Nespresso capsules
-



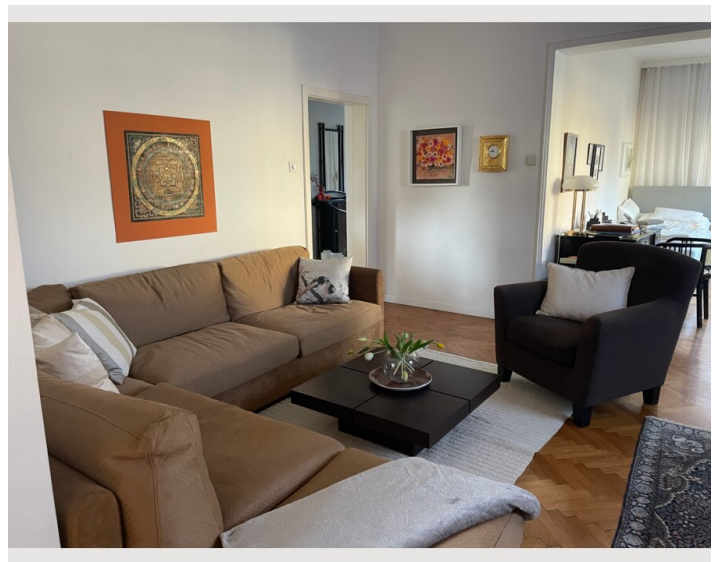
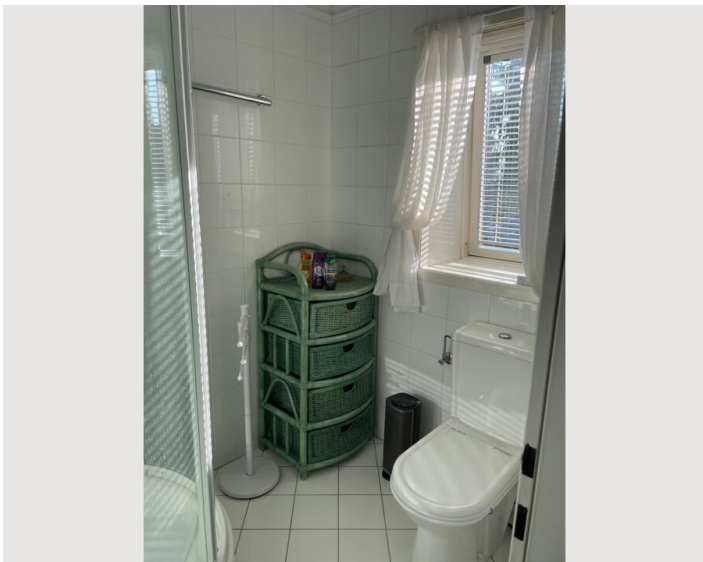
Kitchen

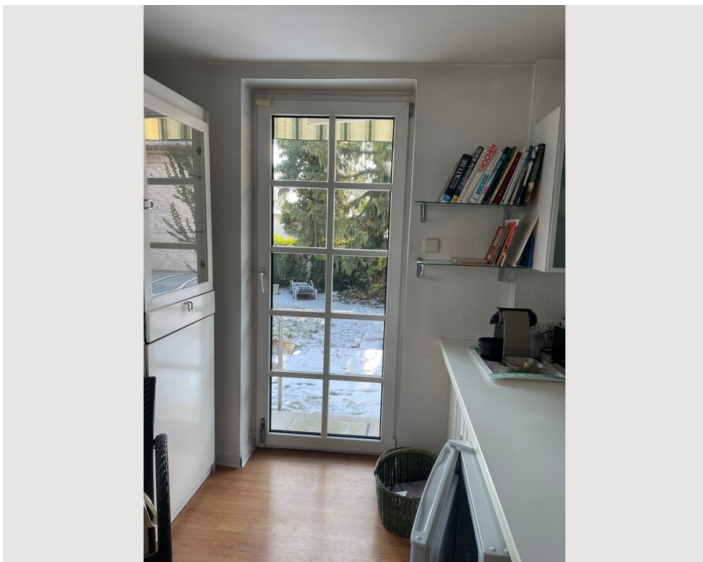
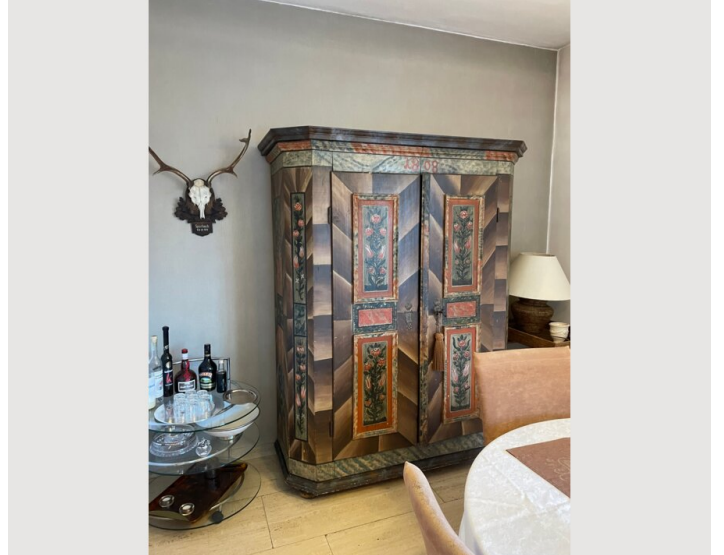
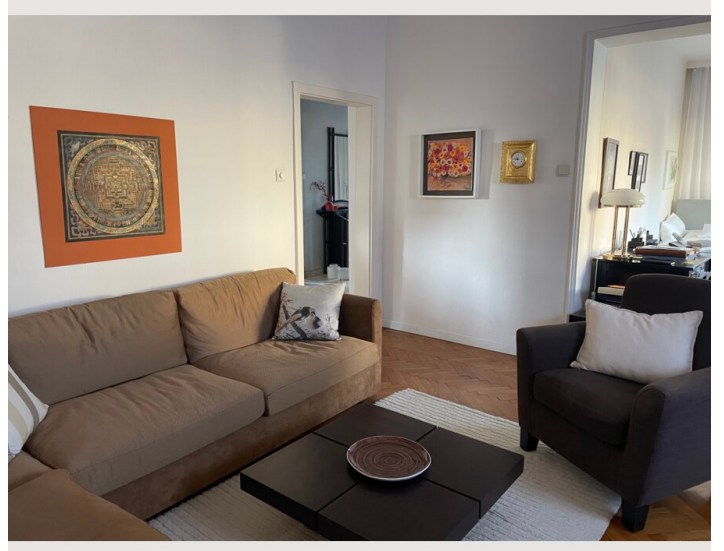
- Private kitchen
- Glasses/Tableware
- Dishwasher
- Cooking utensils
- Espresso machine
- Microwave

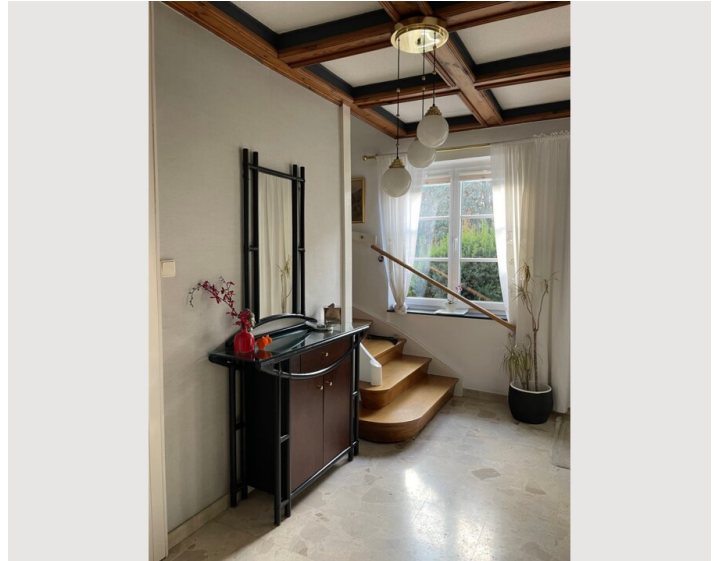
Informations

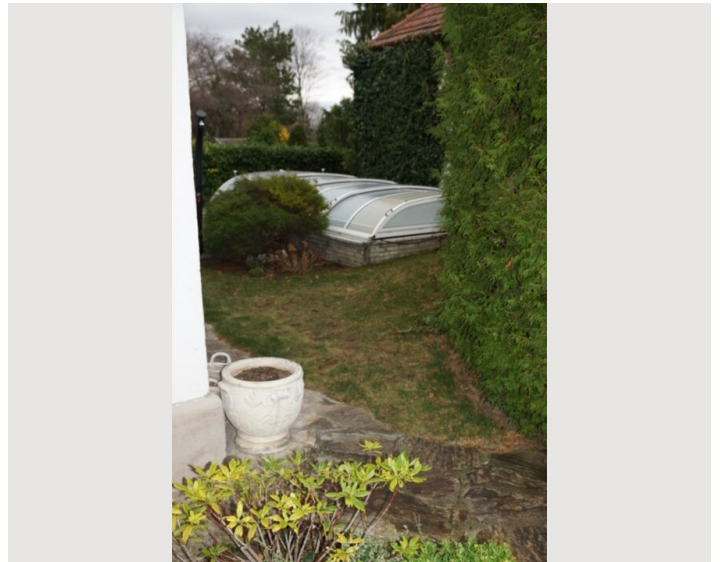
- Smoking not allowed
- Desk/Workplace
- Pets on request
- Free short-term parking zone
- Private entrance

Picture gallery









18:38 📶 📶 🔋

• diegenusfreundin.de

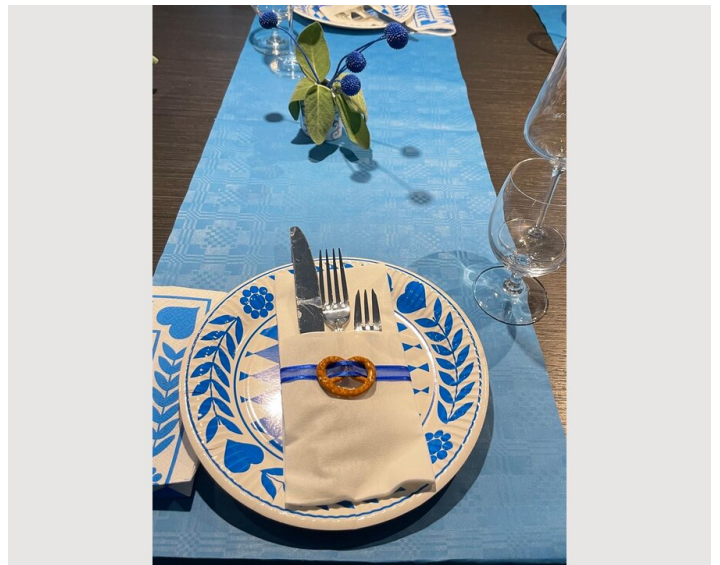
Für die Glasur:

- 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 mehlig 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 öffne...

19:02 📶 📶 🔋

366 18 Kommentare 17 Mal geteilt

Gefällt mir Kommentieren Teilen

Abnehmen mit Rezepten - Leichter Leben • Beitreten

Katy Childs · 3 Std. · 📷

Gesunder Lebkuchen (ohne raffinierten Zucker) Mehr anzeigen

GESUNDER LEBKUCHEN

200 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

100 g Haferflocken (Gemahlen)

2 Eier

80 g Honig oder Ahornsirup

60 g Apfelmark

1 TL Zimt

1 TL Lebkuchengewürz

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

1 TL Lebkuchengewürz

50 g Apfelmark

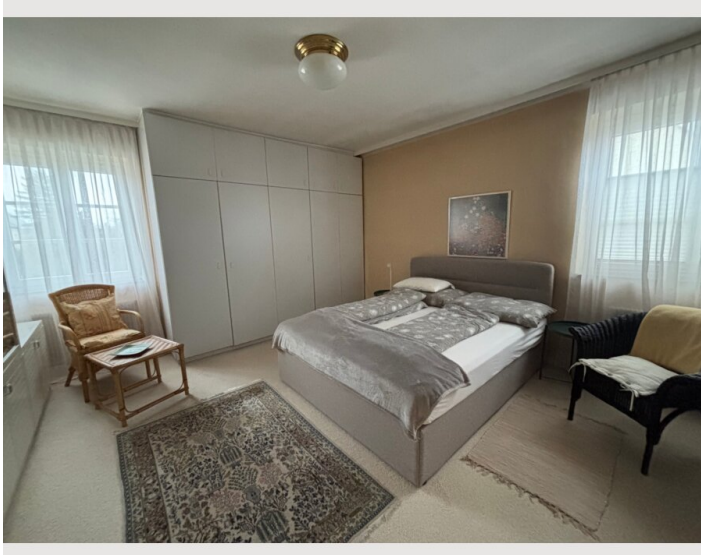
1 TL Backpulver

1 TL Lebkuchengewürz


1 TL Zimt


Optional: 50 g gehackte Datteln, Feigen oder Rosinen


Was sind gesunde Backzutaten? Wie kann...



Infrastructure

 trainstation - 10 minutes walk

 supermarket - 10 minutes walk

 busstation - close to the house

busstation - 20 meters

trainstation- 10 minutes by walk

center - 10 minutes by walk

parking for free in front of the house

Location

