HOUSE, 2380 PERCHTOLDSDORF

Cosy house close to Vienna

Object number: ZISY1

View and rent online

Period	10/11/ - 10/12/2026
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

Descripiton 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

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...

Infrastructure

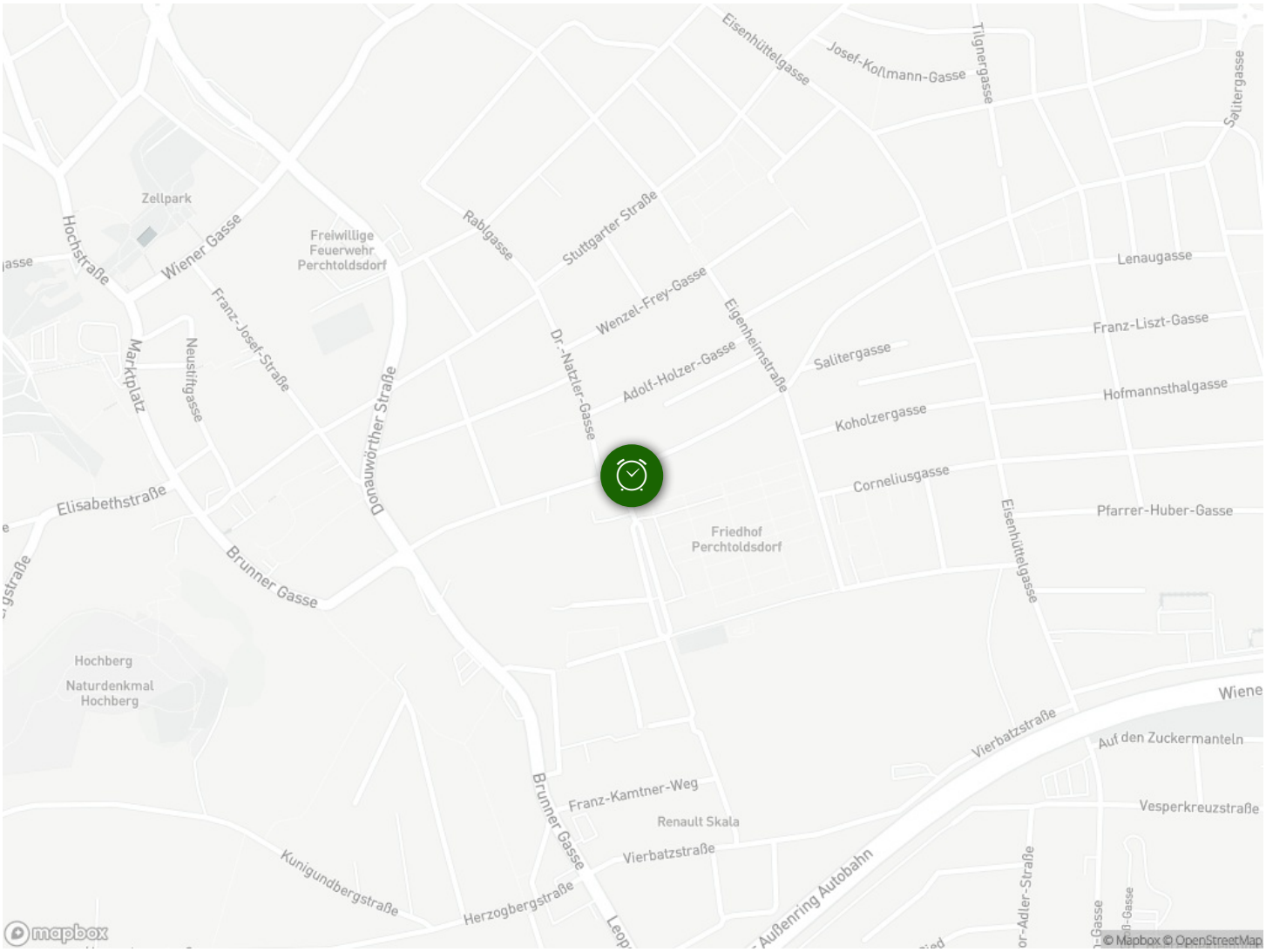
trainstation - 10 minutes walk

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


Eisenhüttelgasse
Josef-Kofmann-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
Donauwörther Straße
Hofmannsthalgasse
Koholzergasse
Corneliusgasse
Elisabethstraße
Pfarrer-Huber-Gasse
Brunner Gasse
Friedhof Perchtoldsdorf
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