



HOUSE, 2380 PERCHTOLDSDORF

## Cosy house close to Vienna

Object number: ZISY1

[View and rent online](#)

<b>Period</b>	14/02/ - 14/03/2026
<b>Number of persons</b>	2
<b>Total</b> incl. VAT.	€ 3.532,28
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**

140m<sup>2</sup>

### **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

### **Description of accommodation**

The 140 m<sup>2</sup> 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

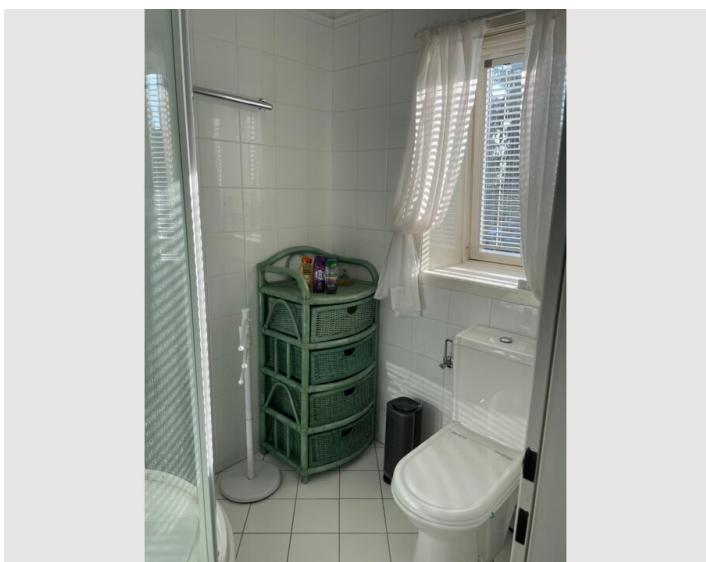
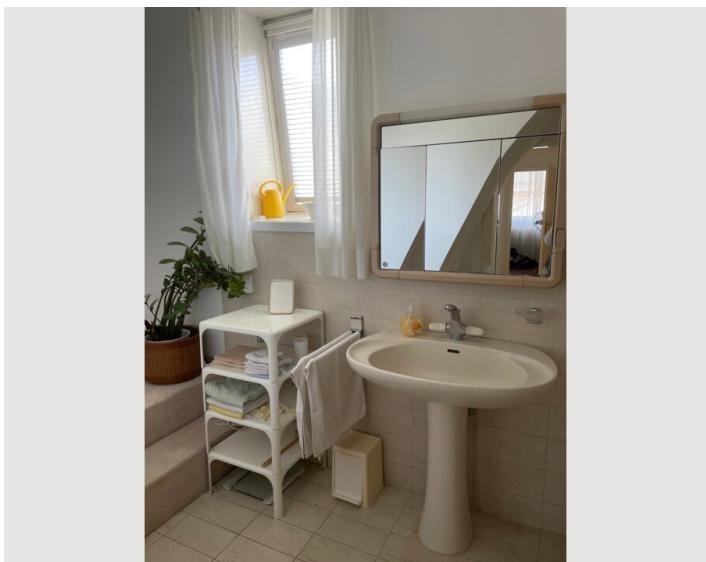
### Kitchen

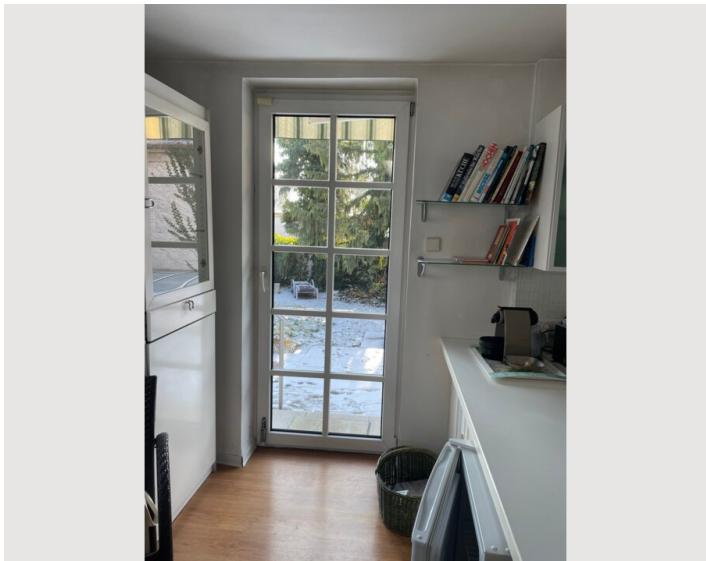
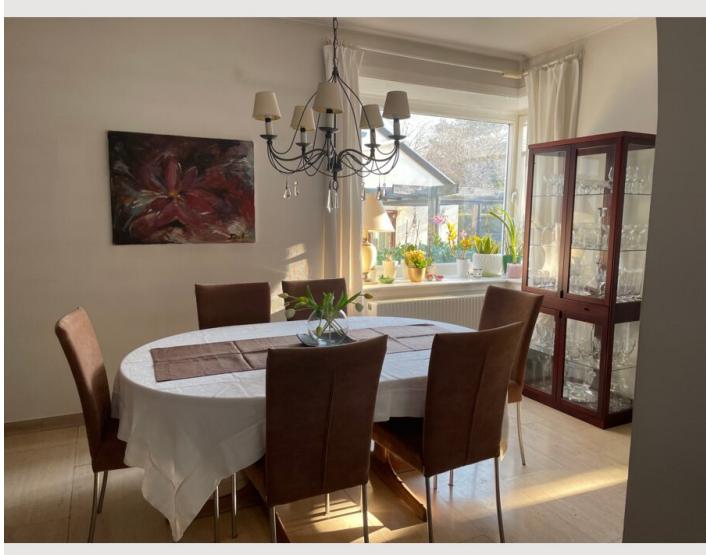
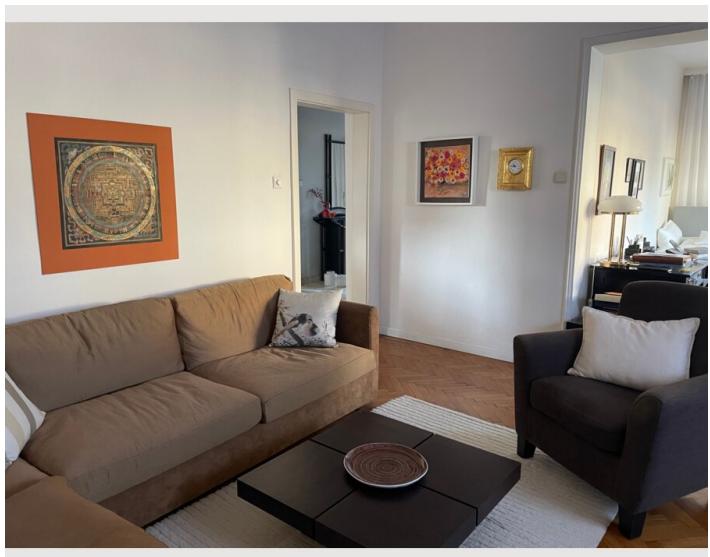
- Private kitchen
- Glasses/Tableware
- Dishwasher
- Cooking utensils
- Espresso machine
- Microwave

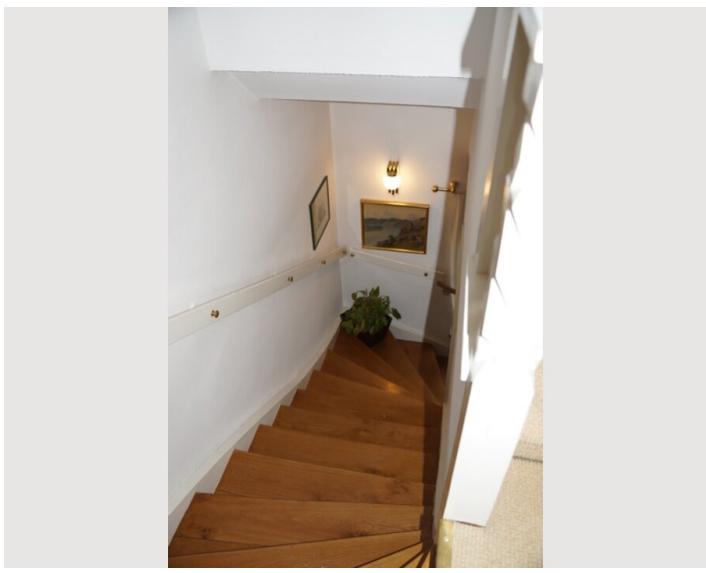
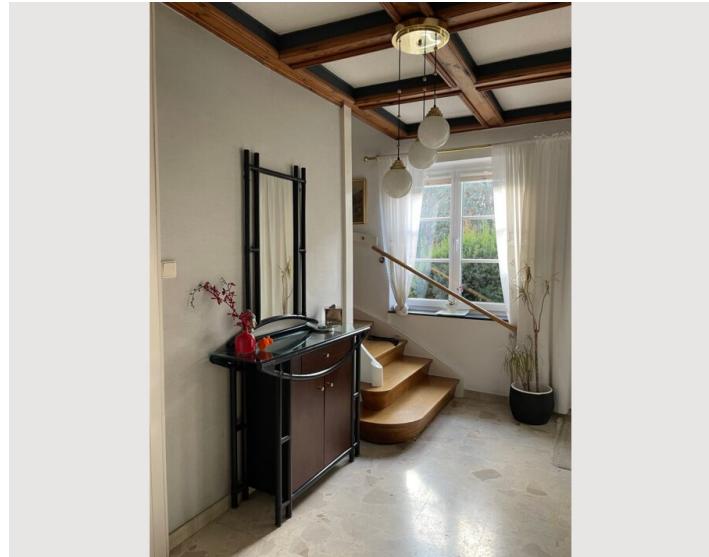
## Informations

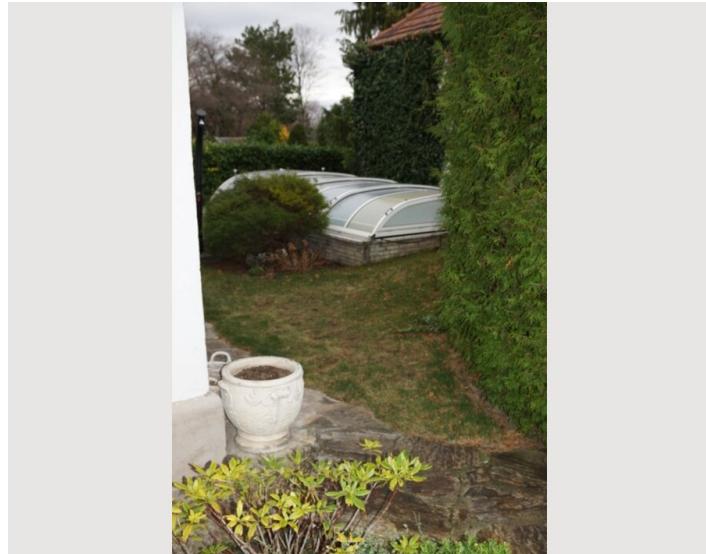
- Smoking not allowed
- Desk/Workplace
- Pets on request
- Free short-term parking zone
- Private entrance

## Picture gallery









18:38

diegenussfreundin.de

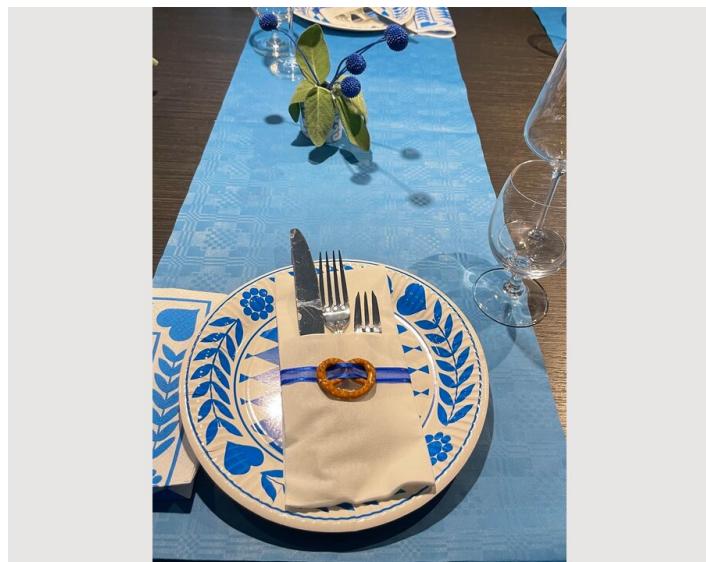
**Für die Glasur:**

- 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 Stückchen, 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 glattrühen. 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 Apfelmus (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 mehlarig sind.
3. Alle trockenen Zutaten (Nüsse, Hafermehl, Gewürze, Backpulver, Salz) in einer Schüssel mischen.
4. Eier, Honig/Ahornsirup und Apfelmus 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... 🎉 GIF 😊

19:02

366 18 Kommentare 17 Mal geteilt

Gefällt mir Kommentieren Teilen

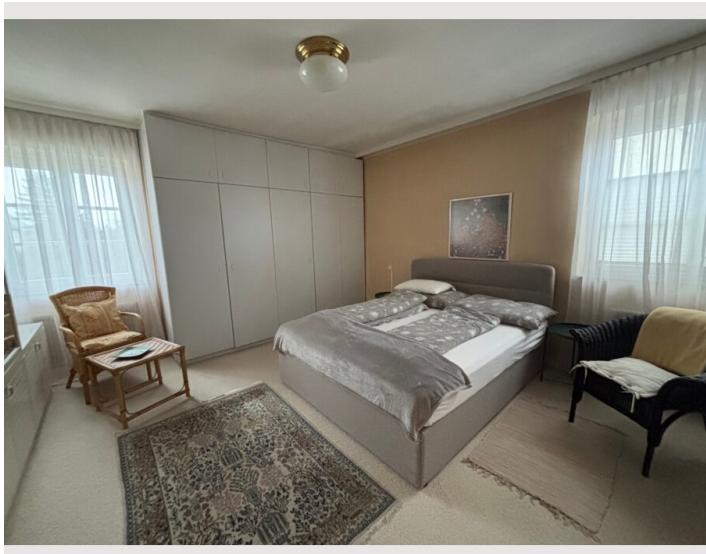
Abnehmen mit Rez... - Beitreten ...

Katy Childs · 3 Std. · G

Gesunder Lebkuchen (ohne ra... Mehr anzeigen)

# GESUNDER LEBKUCHEN

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

